

Le Menu à 33 €

La Mise en Bouche

Le Tartare de Magret de Canard & Truite fumé Minute sur Table
Crème délicatement citronnée , Gel Orange Gentiane

Ou

Le Ballotin au Chèvre de chez Michou & Jambon cru de la ferme du Lejol
Tomates en deux textures à huile d'olive d'Alexis Munoz

Ou

La Truite Blanche des Vosges fumée par nos soins au bois de hêtre
Pomme de Terre Charlotte croustillante, Perles Arënkha, Cresson de Fontaine

L'Omble Chevalier de la Source Heimbach rôti sur peau
Emulsion de Pomme de Terre Agria à l'huile de Noisette
Petits légumes de Printemps

Ou

Le Morceau de Veau marbré au Charbon végétal
Tartelette de petits pois, oignons paille, Lardons de Pays
Pomme purée au foin des nos alpages – Crème d'ail

Le Plateau de Fromages ou le Choix dans notre carte des Desserts

+ Suggestion Accord Vin au Verre (3 verres) 17 €

